



MENÚ DE TRABAJO

Confeccione su propio menú de trabajo seleccionando un entrante, un plato principal y un postre.

ENTRANTES

Crema de verduras de temporada _____	12€
Ensalada de tomate y ventresca _____	28€
Ensalada de brotes tiernos, quinoa, cherrys, crustones de pan y aceituna negra con salsa César _____	12€
Cremoso de patata, huevo a baja temperatura y patata crujiente _____	14€
Lasaña de verduras en escalivada _____	17€
Chipirones en su tinta _____	21€
Parrillada de verduras _____	15€

PLATOS PRINCIPALES

Jarrete de ternera y Robuchon _____	20€
Carrilleras de cerdo ibérico y puré de zanahoria _____	22€
Filetes de ternera blanca y verduras al vapor _____	19€
Solomillo de cerdo y trinxat de espinaca y bacón _____	24€
Perdiz escabechada _____	22€
Dorada a la bilbaína _____	19€
Merluza en salsa verde _____	21€
Bacalao y caldo corto de garbanzos _____	22€

POSTRES

Tarta de queso _____	6€
Chocolate 2.0 _____	6€
Torrija con helado de caramelo _____	7€
Bizcocho borracho _____	6€
Fruta variada _____	6€

Precios por persona, IVA incluido

Todos los Menús de Trabajo incluyen el pan, el agua, vinos de la Tierra de Castilla y café

3 PROPUESTAS MENÚS DE TRABAJO

A modo de ejemplo, le proponemos tres posibilidades:

MENÚ 1

Crema de verduras de temporada
Bacalao y caldo corto de garbanzos
Tarta de queso

37 €

MENÚ 2

Crema de patata, huevo a baja temperatura y patata crujiente
Merluza en salsa verde
Torrija con helado de caramelo

43 €

MENÚ 3

Chipirones en su tinta
Carrilleras de cerdo ibérico y puré de zanahoria
Chocolate 2.0

49 €

Precios por persona, IVA incluido

Todos los Menús de Trabajo incluyen el pan, el agua, vinos de la Tierra de Castilla y café